



FICHA TECNICA

Remolacha Rodajas 5kg

Código: 5709
Código EAN: 842775405709
F.C.: 02/07/2021
F.R.: 07/06/2023



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

son las conservas obtenidas a partir de las raíces frescas de Beta Vulgaris L, desprovistos de raíces y hojas, lavadas, peladas, rallada, envasados y esterilizados mediante empleo de calor en envases herméticamente cerrados.

Denominación comercial: Remolacha Rodajas primera

1.1 Composición

Remolacha, agua, vinagre, azúcar, sal y aromas naturales

1.2 Envase

| | | | |
|--------|----------------------|-----------|--------|
| R04250 | Latón (hojalata) 5kg | 153x242mm | 4250ml |
|--------|----------------------|-----------|--------|

1.3 Embalaje

| | | |
|-----|------------------------------|-------------------------|
| 5kg | Plancha cartón de 3 unidades | retractilada (plástico) |
|-----|------------------------------|-------------------------|

1.4 Almacenamiento / modo de conservación

Temperatura:

Se puede almacenar a Tª ambiente, sin exponerlo a temperaturas extremas.

Humedad:

Se recomienda almacenarlo en un ambiente seco.

Caducidad:

5 años desde su fabricación (la caducidad va marcada en la tapa)

Envase abierto:

Almacenar en refrigeración 2-5°C

Se recomienda guardar cerrado tras la apertura en un recipiente no metálico tras la apertura.

Se recomienda no guardar más de 3 o 4 días después de abierto el envase.

2. DATOS TÉCNICOS

2.1 Composición líquido de gobierno

| | |
|-----------------|---------|
| Agua | 88,049% |
| Vinagre | 8% |
| Azúcar | 2% |
| Sal | 1,5% |
| Acido cítrico | 0,25% |
| Acido ascórbico | 0.001% |

pH 2,3(+,-0,2)

2.2 Tratamiento térmico

Al ser un producto ácido **pH entre 3,5 y 4** se aplica un tratamiento térmico que supere un $F_{93/8.8} > 5$.

Aplicamos un tratamiento térmico de 45 minutos a 94°C en un pasteurizador continuo con el que conseguimos un $F_{93/8.8} > 12$.

2.3 Características microbiológicas

| | |
|-----------------------|-----------|
| Mesofilos aerobios | <10 ufc/g |
| Mesofilos anaerobios | <10 ufc/g |
| Lactobacilos | <10 ufc/g |
| Mohos y levaduras | <10 ufc/g |
| Termofilos aerobios | <10 ufc/g |
| Termofilos anaerobios | <10 ufc/g |

2.4 Características fisico-químicas

| | |
|----------------|----------------|
| Peso escurrido | 2500g |
| Peso Neto | 4000g |
| Vacío | -10 (+-5) cmHg |

pH Producto final: 3,5 a 4

Grados BRUX: 7 (+-1)°

Corte: Rodaja ondulada de 2,8mm de espesor

Características del cierre:

Superposición 50% mínimo

Compacidad 80% mínimo

2.5 Características organolépticas

Textura: típica

Color: típico

Sabor: ligeramente agri dulce

Olor: Característico de un producto ligeramente avinagrado

3. MARCADO ETIQUETADO

3.1 Marcado

RL dd:mm:aa

BH hh:mm

Al fabricar se marca en la tapa las iniciales del producto (RL) el lote, que corresponde con día (dd) y mes (mm) de fabricación más 5 años (aa) (caducidad), y BH (identificación fabricante) la hora de fabricación (hh:mm).

3.2 Etiquetado

Correcto según la legislación vigente

Caducidad:

Consumir preferentemente antes de la fecha marcada en la tapa

Etiquetas papel envolvente a todo el envase

4. VALOR NUTRICIONAL

Valor nutritivo Grupo II

Datos referidos a 100gr. de producto

| | |
|--------------------------|------------------------------|
| Humedad: | 89.7g |
| Proteínas: | 0.89g |
| Grasa: | <0.50g |
| Fibra alimentaria total: | 1.57g |
| Cenizas: | 1.36g |
| Hidratos de carbono | 6.48g |
| Valor energético: | 32.62Kcal/100g 137.85KJ/100g |
| Reparto de azúcares: | |
| Fructosa | <0.50g |
| Glucosa | 0.81g |
| Sacarosa | 4.41g |
| Maltosa | <0.50g |
| Lactosa | <0.50g |
| Sodio | 3290mg/kg (ppm) |
| Sal | 0.823g |

5. OGM, ALERGENOS Y RADIACION IONIZANTE

5.1 OGM

CERTIFICAMOS que los productos que nosotros elaboramos no son, ni contienen, ni esta compuesto, ni ha sido producido a partir de OGMs según el reglamento de la CE nº 1829/2003.

5.2 ALERGENOS

No contiene productos que están incluidos en la lista de productos alérgenos del anexo III bis de la directiva 2003/89/CE de 10 de noviembre de 2003.

No contiene gluten, es apto para celíacos.

5.3 RADIACION IONIZANTE

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.